

BAGATELLE

ST. BARTH

SUR LE POUCE

Pomme de terre farcie, foie gras poêlé, 46
sauce Albufera truffée (supp. truffe 20€) E, D, C, SO, S
Spunta potatoe stuffed with pan-fried foie gras, Albufera truffle sauce (extra truffle 20€)

Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP G, D, S, C, E 30
Eggplant Parmigiana, mozzarella di Bufala PDO

Focaccia De Recco à la fior di latte, Cacio e pepe à la truffe de saison G, D, N, SE, SO *MP
De Recco focaccia with fior di latte, Cacio e pepe with seasonal Truffles

Sardines croustillantes aux noisettes torréfiées, sauce arrabbiata C, E, F, G, D, MU, N, S 26
Crispy sardines with roasted hazelnuts, arrabbiata sauce

Fleurs de courgettes farcies de ricotta en beignet, herbes du potager C, D, E, S 36
Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese in fritters

LE CRU

Mahi Mahi en ceviche mariné au citron vert, pickles de concombre, coriandre C, F, S 27
Mahi Mahi ceviche marinated in lime, cucumber pickles, cilantro

Carpaccio de Wahoo, façon Tonnato, câpres croustillantes E, F, D, S 32
Wahoo carpaccio, Tonnato sauce, crispy capers

Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette F, MU, SH, S 34
« Bagatelle » tuna tartare, Espelette pepper vinaigrette

Fines tranches de bœuf Black Angus, poutargue d'œuf E, D, MU, N, S 29
Thin Black Angus beef slices, egg bottarga

Gamberoni rouges de Méditerranée en carpaccio, citron de Valence C, E, F, SH, D, MU, S 44
Mediterranean red gamberoni carpaccio, Valencia Lemon

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari E, F, G, D, SH, SO, N, SE, S, C
Bagatelle's caviar selection by Kaviari

Kristal 50 g - 400 100 g - 820 Oscietre Gold 50 g - 630 100 g - 1260

SALADES

Salade Riviera, quinoa toasté, avocat, légumes de saison, fines herbes C, G, S, N 26
Riviera salade, toasted quinoa, avocado, seasonal vegetables, fine herbs

Salade de betteraves marinées, fromage frais, parfumé au Sumac D, SE, S 23
Marinated beet salad, fresh cheese flavored with Sumac

Burrata des Pouilles, tomates cerises fumées, jus vinaigré D, N, S 36
Apulian Burrata, smoked cherry tomatoes, vinaigrette (extra caviar MP)

PÂTES

Ravioles "del Plin" au Castelmagno mijotées à la truffe de saison E, G, D, C *MP
Tiny ravioli "del Plin" with Castelmagno, simmered with seasonal truffle

Rigatoni de blé dur torréfié, joue de Boeuf confite à la marjolaine G, C, E, D, S 36
Whole wheat rigatoni, beef cheek confit with marjoram

Trenette à la langouste, bouillon de crustacés à la verveine C, E, G, D, SH, S *MP
Trenette with grilled lobster, shellfish broth with verbena

*Truffe fraîche, prix suivant arrivage, origine et cours du jour
Fresh truffle, price depending on origin and market price

Drawing inspiration from our Mediterranean roots and punctuated by the seasons, our cuisine is joyful, authentic, modern and generous

LA VIANDE

- B** **Poulet entier au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates** C, E, G, D, S 130
Whole chicken with tarragon butter, in a salt crust with aromatics
- Côtelettes d'agneau marinées à la Provençale, condiment ail noir** D, C, S 59
Provence style marinated lamb chops, black garlic condiment
- Filet de bœuf Charolais, grillé au thym, sauce au poivre Sarawak** C, D, S 56
Charolais beef fillet, grilled with thyme, Sarawak pepper sauce
- Travers de porc grillés au feu de bois, laqués aux épices & au miel d'agrumes** S, D 43
Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey

LE POISSON

- B** **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de bananier** C, F, D, S *MP
Whole fish from the coast fishery, cooked in banana leaves
- Saint-Jacques rôties, riso de courgettes, condiment à l'harissa** C, D, MO, S, F 44
Roasted scallops, zucchini riso, harissa condiment
- Poulpe de roche confit aux épices, sauce vierge aux agrumes** MU, MO, C 42
Octopus confit with spices, citrus vierge sauce
- Filet de Mahi Mahi, fenouil fondant, soupe de poisson au safran** C, F, D, S, MU 46
Mahi Mahi fillet, tender fennel, saffron fish soup

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- Cœur de romaine mariné aux agrumes, Pecorino Romano** C, E, F, D, MU, S 17
Romaine salad heart, marinated with citrus, Pecorino Romano
- Pommes frites maison à l'origan** (supp. truffe 20€) D 12
Homemade French fries with oregano (extra truffle 20€)
- Choux-Fleur mariné & doré au four, sauce à la menthe** D, C, S 15
Marinated and oven-roasted cauliflower, mint sauce
- Pousses d'épinard, pamplemousse, moutarde à l'ancienne** C, MU, S 14
Baby spinach leaves, pomelo and grain mustard
- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette** (supp. truffe 20€) D 12
Mashed potatoes, brown butter (extra truffle 20€)
- Aubergine marinée-fumée, vierge au vinaigre balsamique** C, G, S 15
Marinated and smoked eggplant, vierge sauce with balsamic vinegar

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Remi Chevallier



"If you didn't post it, it didn't happen."
@Bagatellestbarth

B Worldwide Signature Dishes

Tous nos prix sont en Euros
All our prices are in Euros